

## Fra Kaffebaren

### KAFFE - ESPRESSO

Espresso - vår egen nybrennte	29
Caffe Latte	34
Americano	32
Cappucino	34
Caffe Mocha	39
Ekstra Sirup	7

Alle våre espressobaserte kaffer lages på en dobbel espresso.  
- det mener vi gir den den helt riktige smaken!

Varm Sjokolade - av belgisk kvalitetssjokolade	39
Te - i kanne	35

### KAFFE - PRESSKANNE

Laget med vår egen nybrennte kaffe	LITEN/STOR
------------------------------------	------------

39/69

## Juicer & Bruser

**HERVIK** ferskpressede juice og smoothie er i særklasse best når det gjelder smak og kvalitet. Det er fordi man ved ferskpressing bevarer råvarenes friskhet og sunnhet på en helt annen måte enn ved bruk av konsentrater og ekstrakter. Velg mellom:

Eple/Mango - Appelsin - Eple - Superjuice - Eple/Pære	
Multi juice - Hylleblomst - Bringebær smoothie	39

### MINERALVANN

Cola, Fanta, Sprite, Cola zero og hva det nu heter....	38
Barnebrus....	19

## Vin, Øl & Sider

### PROVIANTENS RØDE & HVITE

	Gl.	1/2	1/1
Carracol Serrano Cab/Monastrell/Syrah	69	198	395
Casa Maria Sauvignon Blanc	69	198	395

### ALKOHOLFRI VIN

Rød/Hvit vin	49
--------------	----

### ØL/SIDER

Friskt fatøl fra CB, 0,4	58
Heineken, flaske	62
Newcastle, flaske	62
Eple, Pære, Vikingfjord	62

# Lunsj idag



## PROVIANTEN

FORSYNINGER TIL INNENBORDS GLEDE

### Provianten er et kulinarisk verksted

Provianten er et kulinarisk verksted for alle sanser. Et levende samlingssted for for det gode måltid. Provianten er også et attraktivt treffsted. På dagtid og på kveldstid - alle dager i uken. Som kurssted, møtelokale, vinklubb og festplass. Velbekomme!

## Fra Deli'en selger vi:

NYRISTET KAFFE  
VÅRE SANDWICH'ER  
HJEMMELAVEDE KAKER  
NYPRESSEDE JUICER

SJELDNE OSTER  
HÅNDLAVET NATURBRØD  
HJEMMELAVET IS  
NYD HER ELLER TA MED

## Frokost & Sandwich

### OMELETT / EGG OG BACON 128

- Omelett med Skinke el. Ost og litt grønt
- To speilegg og knasende Bacon med nybakt Foccaciabrød.

### SANDWICH FRA 79

Hverdag forskjellige sandwich'er med knallgodt pålegg. Våre egne foccaciabrød el. rugbrød. Pesto og Aioli. Salat. Selges i Deli'en...

## Salat & Tapas

### SALAT MED KYLLING & BACON 149

Frisk assortert salat med lekker dressing. Kylling & bacon, oliven, soltørkede tomater.

### TAPAS 165

2 slags fast ost, utvalg av sydlandsk pølse. Med oliven, solkyssede tomater og annet godt. Hjemmelavet pesto & aioli. Naturbrød.

### BRUCHETTA 128

Deilig italiensk spesialitet. Nybakt Foccacia, solkyssede tomater, parmesan, olivenolje og: (velg mellom) Fetaost/Artisjokk/Salami

## Pasta

### PASTA MED GRILLET KYLLING 159

Viva Italia! Nykokt pasta og lekker grillet kyllingfilet, pesto og deilig sprøstekt Chorizo

### PASTA MED FISK & SKALLDYR 159

Kremet pasta i kombinasjon med dagens fangst fra våre venner på fiskebrygga. Leveres med ruccola.

## Fisk & Kjøtt

### PROVIANTENS FISKESUPPE 138

Kremet suppe med dagens fangst fra fiskebrygga. Vi anvender fersk fisk, ekte fiskekraft, fløte og friske grønnsaker. Naturbrød & Aioli.

### BLÅSKJELL M. FRIT. BÅTPOTET & AIOLI 149

Ferske Blåskjell dampet i tør hvitvin. Sjalotteløk og sitron. En virkelig klassiker - også her på Sørlandskysten. Med frit. poteter og aioli.

### LAKS - BAKT I VEDOVN 198

Anbefales! Laksefilet bakt med urter i kort tid ved høy varme. Vår vedfyrte ovn gjør en fin jobb her. Fennikkel og urtehvitvinsaus. Småpotet.

### PITABRØD 148

Nybakt Pita fra vedfyrte ovn. Vi fyller med med marinert kjøtt, fersk salat, tomat, rødløk og yougurt-tzaziki....og drømmer oss til Hellas!

### CIABATTA BURGER 158

Proviantens Burger er av nykvernet kjøtt. Med grønt, mozzarellaost og nybakt Ciabattabrød. Serveres med salat el. friterte båtpoteter.

### SPARERIBS 145/185

Gnafsemat fra vår vedfyrte ovn. Marinert tynnribbe med coleslaw, båtpoteter og barbequesaus. Velg mellom 1 eller 2 racks.....

## Pizza fra vedfyrte ovn

For å tilby ekte italiensk pizza i Mandal har Provianten muret en vedfyrte italiensk spesialovn på kjøkkenet. Her fyrer vi opp med eikeved til ca. 400 grader. Pizzabunnen lager vi med ekte italiensk tipo 00 mel. Altså helt ferske deiger fra vårt bakeri! Den høye varmen fra ovnen kombinert med ferske deiger gjør at pizzaen er ferdigstekt på ca. 2 minutter. Hver krik og krok i italia har sin egen lidenskapelige variant av pizza. Vi har valgt å gjøre som i Napoli, der det hele startet. Først kom deigen, en myk og smidig lefse, så kom tomaten, det ble straks en suksess. Men først da dronning Margherita fikk dette servert med mozzarella og basilikum på, ble den store klassikeren Margherita født. Det er "Pizza Margherita", den originale pizza fra Napoli i Italia, der er grunnlaget for alle våre deilige pizzaer.

### MARGARITA 138

Tomat, mozzarella og basilikum

### PARMA 148

Parmaskinke, tomat, mozzarella, pinjekjerner, parmesan og ruccola

### SCAMPI 145

Mozzarella, marinerte scampi, bacon, fennikel og ruccola

### KYLLING 148

Grillet kylling, bacon, tomatsaus, mozzarella, pesto og ruccola

Takeaway: 4827 8388